



# aareguet.ch Würzige Kicherärbsli

Anstatt importierte, gesalzene Erdnüssli, können die einheimischen, rassigen aareguet.ch Kicherärbsli zum Apéro aufgestellt werden.

## Zutaten

1/2 Eiweiss  
1-2 EL Rohzucker  
1/2 KL Salz  
1 KL Paprika (Anstelle von Paprika kann auch Curry verwendet werden.)  
wenig Cayennepfeffer  
Chiliflocken  
200 g gekochte aareguet.ch Kicherärbsli

## Zubereitung

1. Backofen vorheizen (Ober-Unterhitze, 220 Grad)
2. Eiweiss in Suppenteller verklopfen
3. Rohzucker, Salz und Paprika zum Eiweiss geben und gut vermischen.
4. Nach Belieben mit Cayennepfeffer und Chiliflocken würzen.
5. aareguet.ch Kircherärbsli beifügen und gut mischen.
6. Alles auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen.
7. Backen: Ofenmitte, 8-10 Minuten
8. aareguet.ch Kircherärbsli im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen ca. 5 Minuten nachrösten.

Weitere Infos ↴

